

Menú

el Origen

Ocean Club

DAYPASS

(REEMBOLSABLE EN CONSUMO)

A PARTIR DE 14 AÑOS: \$500

MENORES DE 13 AÑOS: \$250

MENORES DE 2 AÑOS NO PAGAN DAYPASS

RENTA DE TOALLA \$30



EL-ORIGEN.COM



Si requiere factura
favor de solicitarla en
recepción.



WIFI
Red: El Origen
Contraseña:
tropicalparadise



El Origen Villas
+52 954 151 8743



MEZCAL

DE LA CASA

	TRAGO	BOTELLA
1.5 oz		
Espadín	\$120	\$1,500
Tobalá	\$120	\$1,500
Arroqueño	\$150	\$1,800
San Martín	\$120	\$1,500

HUÉSPED

	TRAGO	BOTELLA
1.5 oz		
Espadín	\$140	\$1,900
Espadín Añejo	\$140	\$1,900
Tobalá	\$200	\$2,400
Tepeztate	\$200	\$2,400
Mexicano	\$200	\$2,400

COLORES

	TRAGO	BOTELLA
1.5 oz		
Espadín	\$180	\$2,000
Cuishe	\$220	\$2,850
Coyote	\$220	\$2,850
Tobalá	\$220	\$2,850

MIXOLOGÍA MEZCAL

(Todos preparados con Espadín de la casa)

La Pasionaria (Mezcal, pulpa de maracuyá, jugo de piña y endulzante) **\$150**

Margarita Oaxaqueña (Mezcal, licor de naranja, limón y endulzante) **\$150**

Red Mezcal (Mezcal, mix de frutos rojos, jugo de arándano y endulzante) **\$150**

Enmangada (Mezcal, pulpa de mango y endulzante) **\$150**

Jamaica Tonic (Mezcal, infusión de jamaica y agua tónica) **\$150**

Tropical Albahaca (Mezcal, jugo de piña, albahaca y endulzante) **\$160**

Mezcal Sunrise (Mezcal, jugo de naranja, granadina) **\$160**

Kahuahua (Mezcal, kombucha, hierbabuena, limón y cardamomo) **\$190**

Mezcal Mule (Mezcal, gingerbeer, hierbabuena, limón y endulzante) **\$190**

Pepini (Mezcal, pepino macerado, mix de frutos rojos, licor de naranja, limón, endulzante, jugo de naranja y de arándano) **\$200**

Aguacato (Mezcal, licor 43, aguacate y jugo de piña) **\$210**

DEGUSTACIONES

Incluye 1 onza por mezcal, chapulines, sal de gusano y naranjas para acompañar.

De la Casa

- Espadín **\$400**
- Tobalá
- Arroqueño
- San Martín

Huésped

- Tobalá **\$550**
- Espadín añejo
- Mexicano
- Tepeztate

Colores

- Tobalá **\$700**
- Cuishe
- Coyote
- Espadín

Propinas no incluidas

MIXOLOGÍA

RON

- Caribe** (Ron blanco, limón, granadina, coco y piña) **\$150**
- Mojito** (Ron blanco, limón, hierbabuena, agua mineral y endulzante) **\$150**
- Mojito de Sabor** (Maracuyá/ Mango/ Naranja/ Frutos Rojos/ Piña) **\$180**
- Piña Colada** ❄️ (Ron blanco, jugo de piña, crema de coco y leche evaporada) **\$150**
- Daikiri** ❄️ (Ron blanco, licor de naranja, limón y endulzante) **\$160**
- Daikiri Sabor** (Maracuyá/ Mango/ Naranja/ Frutos Rojos/ Piña) **\$170**
- Dark and Stormy** (Ron añejo, gingerbeer, limón y angostura) **\$170**
- Old cuban** (Ron añejo, jugo de limón, endulzante y vino espumoso) **\$170**
- Bull** (Ron blanco, licor de naranja, endulzante, limón, naranja y cerveza) **\$180**

GINEBRA

- Negroni** (Armónico, vermouth dulce y campari) **\$180**
- Gin and It** (Armónico, vermouth dulce y angostura) **\$180**
- YariBabi** (Armónico, aperol, jugo de toronja y vino espumoso) **\$190**
- Kiki Tiki** (Armónico, pepino, mix de frutos rojos, limón, licor de naranja y endulzante) **\$190**
- Mar & Gin** (Condesa Palo Santo, maracuyá, piña y endulzante) **\$200**
- Red Gin** (Condesa Xoconostle, mix de frutos rojos y jugo de arándano) **\$200**

OTROS

- Copijcha** (Vino tinto, vermouth dulce, jugo de naranja, garnituras de naranja y endulzante) **\$160**
- Poseidon** (Ron, ginebra, curacao, limón, refresco de limón y endulzante) **\$170**
- Mimosa** (Vino espumoso y jugo de naranja) **\$170**
- Perla Negra** (Jaggermister y boost) **\$180**
- Coco Loco** (Licor de su elección, [Vodka/ Tequila/ Ron/ Mezcal/ Ginebra] dentro del coco) **\$180**
- Aperol Spritz** (Aperol, vino espumoso y garnitura de naranja) **\$210**
- Jarra de Clericot** (Vino tinto, mix de frutos tropicales, jarabe natural, limón y refresco de manzana) **\$650**

WHISKEY

- Old fashioned** (Whiskey, Angostura, agua mineral y azúcar) **\$180**
- Boulevardier** (Whiskey, vermouth dulce y campari) **\$180**
- Whiskey Sour** (Whiskey, clara de huevo, limón y endulzante) **\$180**
- Reina Chabela** (Whiskey, leche evaporada, licor de café y canela) **\$210**

VODKA

- Empinada** (Vodka, pepino, limón, agua mineral y endulzante) **\$150**
- Sangria** (Vodka, limón, vino tinto y endulzante) **\$150**
- Fresada** ❄️ (Vodka, mix de frutos rojos, crema de coco y leche evaporada) **\$160**
- Bloody Caesar** (Vodka, clamato, limón, apio, pimienta, salsa inglesa y tabasco) **\$160**
- Baby Mango** ❄️ (Vodka de tamarindo, pulpa de mango y licor de naranja) **\$170**
- Green Mamba** (Vodka, pepino vino espumoso y limón) **\$180**
- Moscow Mule** (Vodka, gingerbeer, limón, hierbabuena y endulzante) **\$190**

TEQUILA

- Margarita** (Tequila, limón, licor de naranja y endulzante) **\$150**
- Margarita Sabor** (Maracuyá/ Mango/ Naranja/ Frutos Rojos/ Piña) **\$170**
- Puerto Breeze** (Tequila, hierbabuena, jugo de piña y de arándano) **\$160**
- Tequila Sunrise** (Tequila, granadina y jugo de naranja) **\$160**
- Spicy Margarita** (Tequila, Ancho reyes, limón, jugo de naranja, habanero y endulzante) **\$180**

SHOTS

- Mahui** (Vodka, crema de coco y licor de curacao) **\$90**
- Néctar Zapoteco** (Mezcal, limón y miel) **\$130**
- Mezcaf ** (Café con mezcal) **\$140**
- Astronauta** (Shot de vodka Greygoose acompañado de limones con café y azúcar) **\$200**



CARAJILLOS

- | | |
|--|--|
| Tradicional \$180
(Licor 43 y café expreso) | Mazapán \$190
(Licor 43, mazapán, leche evaporada y café expreso) |
| Oaxaqueño \$180
(Mezcal, licor 43 y café expreso) | Avellana \$210
(Frangelico, licor 43, crema de avellana, avellana y café expreso) |

❄️ **FROZEN**

Propinas no incluidas

TRAGOS

-SOLO MEZCLADORES BÁSICOS

TEQUILA

Tradicional	\$140	\$1,700
Maestro Dobel	\$250	\$3,000
Diamante		
Don Julio 70	\$260	\$3,200

VODKA

Smirnoff Tamarindo	\$140	\$1,500
Absolut azul	\$140	\$1,500
Greygoose	\$190	\$2,500

GINEBRA

Armónico	\$150	\$1,600
Beefeater	\$160	\$1,700
Condesa Palo Santo	\$180	\$2,300
Condesa Xoconostle	\$180	\$2,300

WHISKEY

Etiqueta Roja	\$150	\$1,700
Etiqueta Negra	\$260	\$3,200
Jack Daniel's	\$200	\$2,200
Buchanan's 12	\$260	\$3,200

RON

Bacardi blanco	\$130	\$1,500
Captain Morgan	\$130	\$1,500
Malibú	\$130	\$1,500
Flor de caña	\$150	\$1,800
Zacapa 23	\$300	\$3,500

LICORES

Anís Chinchón	\$100
Vermouth dulce	\$120
Jaggermister	\$150
Baileys	\$150
Frangelico	\$160

VINOS & CHAMPAGNE

Finca las Moras Blanco/ Tinto	\$140	\$650
M cúbica Tinto (Blend Guanajuato, Mx.)	-	\$750
Torre de Tierra		
-Blanco (Semillón, Guanajuato, Mx.)	-	\$1000
-Rosado (Cabernet Franc, Guanajuato, Mx.)	-	\$1,000
3V Casa Madero (Tempranillo, Cabernet, Sauvignon)	-	\$1,800
Cinzano espumoso	\$150	\$700
Moët & Chandon Impérial Brut	-	\$3,200

CERVEZAS

Cerveza artesanal \$130

Caleta-Beach Day IPA	Colimita- Lager
Costera-Blonde Ale	Cayaco-Tropical Lager
Bahía-Sunny Lager	Piedra lisa- Session IPA

Comercial \$90

Carta Blanca	Victoria
Bohemias	Corona

Bases

Vaso chelado (Limón y sal) \$20

Vaso michelado (Limón y salsas negras) \$20

Clamato para cerveza (Clamato, limón y salsas negras) \$60

DESCORCHE \$600

(INCLUYE HIELOS, 5 REFRESCOS O UNA JARRA DE AGUA DE SABOR)

Bebidas sin alcohol

Agua embotellada \$45

Limonada/ naranjada (Mineral o natural) \$60

Suero (Agua mineral con limón y sal) \$60

Clamato natural o con salsas \$80

Bebida energética \$80

Electrolit \$80

Kombucha (sabores de temporada) \$90

Coco frío \$100

Gingerbeer \$100

Té frío o caliente \$50

Café expreso \$60

Café americano \$70

Café capuchino \$80

Piñada (Piña colada sin alcohol) \$90

Smoothies (Mango, maracuyá, limón, naranja o cereza) \$90

Agua Mineral Perrier \$110

AGUA DE SABOR



Mango, limón, maracuyá, piña, frutos rojos, naranja o pepino con limón

\$60

\$150

JUGO NATURAL



Naranja
Toronja

\$70

REFRESCOS

Agua mineral
Agua Quina
Manzanita
Sprite
Coca Cola
Coca Cola zero
Squirt
\$50

Propinas no incluidas

ENTRADAS

 **Guacamole natural/pico de gallo \$140**
Extra chapulines \$55

 **Aguachile Verde \$210**

Camarón curtido en salsa de la casa con cebolla, pepino, aguacate y notas de maracuyá.

Ceviche \$210

Pesca del día curtida en salsa ponzoú con cilantro, cebolla morada y aguacate.

Camarones del patrón (10 piezas para pelar) \$250

Hervidos a las finas hierbas acompañados de alioli, limón y sal de mar.

Tostada Pesca del día (2 piezas) \$160

Marinada en salsas ponzoú con cebolla, cilantro, aderezo mayo-chipotle y salsa de aguacate.

Tostada de Pulpo (1 pieza) \$240

Marinado con salsas ponzu y chimichurri, mezclado con tomate, cebolla y cilantro sobre guacamole de la casa y coronada con chips de camote.

Pescadillas (3 piezas) \$180

Tortilla frita rellena de pescado guisado al estilo de la costa del pacífico.

SNACKS

 **Bastoncitos Origen \$110**

Bastones de jícama, pepino y zanahoria acompañados de alioli.

 **Plato de Frutas \$120**

Selección de frutas de temporada acompañadas con miel y granola.

  **Papas Gajo \$140**

Rebosadas en lemon-pepper, paprika y sal, aderezadas con mayo-chipotle y salsa de aguacate con cilantro.

Extra de queso cheddar \$25

 **Kesuages (4 piezas) \$170**

Queso mozzarella empanizado acompañado de salsa agridulce.

 **Nachos Oaxaqueños \$180**

Bañados en queso cheddar, chili con carne, jalapeños y salsa de aguacate con cilantro.

Fish Pops \$200

Palomitas de pescado empanizadas, acompañadas de guacamole y salsa agridulce.

MENÚ INFANTIL

Nuggets de pollo (6 piezas) \$130

(Acompañados con papas gajo naturales)

MiniBurger \$130

Hamburguesa 100% de res con queso estilo americano, jitomate y lechuga. Acompañada con papas gajo naturales

HotDog \$110

Cubierto con queso cheddar y acompañado de papas gajo naturales

POSTRES

Rico ricos de la tía Chabe

Plátanos al tempura dulce. Acompañados con aderezo de café y caramelo.

\$100

Brownie de chocolate

Espolvoreado con azúcar glass.
¿Lo quieres con helado?

\$90

Carlota de limón

\$90

Helados Palma Negra



Vainilla
Pistache
Choco Vegano

\$90

Flan de la abuela

\$90



VEGGIE



PICANTE

Propinas no incluidas

PLATOS FUERTES

Bowl Origen

Espinaca, lechuga, quinoa, coliflor pochada, pera, fresa y aguacate, acompañado del aderezo de temporada.

Extra pollo **\$50** Extra pescado **\$70** Extra camarón **\$80**

\$190

Fish and Chips al estilo Origen

Filete de Mahi mahi a la plancha con rub de lemon-pepper sobre un espejo de crema de coliflor y aceite verde.

Acompañado con papa fileteada frita.

\$300

Mixiote de Pescado

Pesca del día bañada en la tradicional salsa de chiles y axiote. Acompañada de una torre de arroz blanco con verduras.

\$260

Ocean Burger

Hamburguesa de filete de pescado sellado con rub de la casa, alioli, jitomate deshidratado, cebolla caramelizada, queso gouda y guacamole. Acompañado de papas gajo.

\$250

Portorigen Burger

Hamburguesa de pan de plátano rellena de portobello con espinacas, flores de jamaica, cebolla caramelizada y queso mozzarella. Acompañada con chips de camote.

\$250

Tropical Burger

Hamburguesa 100% carne de res con el toque de la casa, costra de quesillo, jitomate deshidratado, cebolla caramelizada, flores de jamaica, jalapeño crispy, aderezos honey-mustard y mayo-chipotle. Acompañada de papas gajo.

\$250

Pechuga a la plancha

Pechuga de pollo sazónada, acompañada con ensalada de la casa y honey-mustard.

\$200

Queso Fresco a la plancha

Queso fresco prensado con epazote y un toque de hoja santa, servido con huitlacoche, champiñones y flor de calabaza salteados, acompañado con tortillas de maíz.

\$180

Doggo Tropical

Hot dog jumbo con tocino, champiñones mezclados con quesillo, jitomate deshidratado, flores de jamaica, cebolla caramelizada y aderezo de aguacate con cilantro. Acompañado con papas gajo.

\$180

Tentáculos de pulpo

Tentáculos de pulpo al ajillo sobre una cama de risotto en tinta de calamar con champiñones.

\$340

Rib eye Origen

Corte (300gr) con sal y pimienta, sobre una cama de puré de papa y acompañado con champiñones salteados y zanahoria blanqueada decorada con salsa de aguacate.

\$450

Salmón al ajonjolí

Filete a la plancha sobre un espejo de crema de coliflor con aceite de ajo negro y acompañado con mil hojas de papa frita sazónada con finas hierbas.

\$320


TACOS (2 piezas)

Pescado al tempura **\$210**
Camarón al tempura

 Mezcla veggie (Flor de calabaza, huitlacoche y champiñones) **\$160**

Servidos en tortilla de harina a las finas hierbas con costra de quesillo, pepino, col teriyaki, aderezo de aguacate con cilantro y mayo-chipotle

Pulpo \$280

Servidos en tortilla de harina con finas hierbas con queso mozzarella y pulpo salteado con adobo de chipotle y un toque de vino tinto, servido con cebolla morada, cilantro y chips de camote. 

 **VEGGIE**  **PICANTE**

Propinas no incluidas